

BISCUIT AU COGNAC

3 oeufs
3 cuillées soupe sucre
4 " " farine
1 paquet sucre vanillé
1 c. café poudre à lever

Sauce :

2 c.s. sucre
1 verre ~~d'eau~~ Jus d'orange
2 verres de cognac
100 gr. de beurre

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Battre en mousse les jaunes et le sucre.

Battre les blancs en neige, avec une pincée de sel.

Incorporer un tiers des blancs à la pâte; mélanger.

Mettre la farine, le sucre vanillé et la poudre à lever; mélanger.

Ajouter le reste des blancs d'œufs. Bien mélanger.

Cuire 15 minutes au four à 220°. Démouler et laisser refroidir.

Sauce : Verser tous les ingrédients dans une casserole, porter à ébullition.

20 minutes avant de servir, arroser le biscuit avec la sauce chaude.